



Redaction: Dr. W. Levysohn.

Donnerstag den 14 Mai 1857.

Wissenschaftliches.

Neue Erfindung zur Conservirung des Gemüses*).

Bereits seit dem 15. Jahrhundert ist von denkenden Männern auf diese Art der Erhaltung der pflanzlichen Nahrungsmittel hingewiesen worden. Im vorigen Jahrhundert versuchte man es zu wiederholten Malen, dem Trocknen der Gemüse in England, Italien und Schweden Eingang zu verschaffen; der Erfolg aber war kein günstiger. Man verwendete dabei nicht die gehörige Sorgfalt, so daß die Gemüse eine Veränderung in ihrem Geschmack erlitten. Zudem erinnerte der Geruch derselben sehr an das Heu; auch die nährenden Eigenschaften erlitten eine Verminderung, weil das Pflanzeneiweiß in zu großer Wärme gerinnt. Dazu kam ferner, daß das Volumen der getrockneten Pflanzen immer noch ein sehr großes war. Dies hinderte die Aufbewahrung und den Transport, aber noch mehr fiel der Umstand ins Gewicht, daß diese Gemüse, eben in Folge der großen Oberfläche, die sie der Einwirkung der Luft und des Lichtes darbieten, vielen Veränderungen ausgesetzt waren, die sehr leicht das Verderben herbeiführten.

Alle diese Schwierigkeiten hat ein französischer Gärtner Masson glücklich überwunden. In Frankreich versteht man es meisterhaft, anscheinend geringfügigen Dingen eine große Wichtigkeit zu verschaffen. So ist denn in dem kurzen Zeitraum von wenigen Jahren das Trocknen der Gemüse bereits zu einem ansehnlichen Industriezweige herangewachsen. Nachdem die Gemüse sorgfältig ausgelesen und gepuzt worden sind, bringt man sie auf Herden von grober Leinwand, die in einem Zimmer aufgestellt worden sind. Letzteres wird durch warme Luft, die in Röhren circulirt, je nach der Beschaffenheit der Gemüse, bis auf 35 bis 40° C. erwärmt. Bei dieser geringen Wärme verdunstet das Wasser aus den Pflanzen nur sehr allmählig; dies ist durchaus notwendig, denn sonst verlieren die Gemüse ihren Geschmack und die Farbe. Aber auch für die nun folgende Operation, das Pressen, ist ein langsames Austrocknen sehr we-

sentlich, damit den Pflanzentheilen nicht die Fähigkeit verloren gebe, beim späteren Einweichen in Wasser ihre ursprüngliche Form wieder anzunehmen.

Durch stark wirkende hydraulische Pressen wird das Volumen der getrockneten Gemüse um $\frac{1}{2}$ verringert und dadurch ist das Problem der Aufbewahrung der pflanzlichen Nahrungsmittel auf das Vollständigste gelöst worden. Zur Aufnahme der Gemüse befanden sich am Ende des aufsteigenden Kolbens der Presse starke eiserne Kästen, die, nachdem die Gemüse hineingelegt worden sind, gegen starke und genau passende Stempel angedrückt werden. Durch das Austrocknen wird das Gewicht der Gemüse von 100 auf 9 bis 15 reducirt. So kann man z. B. einen Kohlkopf von außerordentlicher Größe einfach in einem Briefcouvert fortbringen; wendet man ihn aber ein und bereitet ihn zu, so nimmt er einen solchen Umfang ein, daß er eine große Schüssel füllt. Die gepressten Gemüse haben die Form und Dicke einer Tafel Chocolate, und wie diese werden sie einfach in Papier oder auch in Zinnfolie eingeschlagen und dann mehrere solcher Tafeln in Kästen von Zink oder Eisenblech verpackt. Die einzige Vorsicht, die man beim Aufbewahren der gepressten Gemüse anwenden muß, ist die, die Feuchtigkeit davon fern zu halten; dann kann man sie auf ewige Zeiten erhalten, ohne daß sie das Geringste von ihrer Schmackhaftigkeit einbüßen.

Eine solche Gemüsetafel von $7\frac{1}{2}$ Zoll im Geviert und einer Dicke von $6\frac{1}{2}$ bis $7\frac{1}{2}$ Linien wiegt circa 1 Pfund und sagt 20 Portionen in sich. Eine Kiste von 32 Kubikfuß, deren Seiten also 3,18 Fuß betragen, enthält 25,000 Portionen, deren jede noch nicht $1\frac{1}{2}$ Loth wiegt, aber dem achtfachen Gewicht an frischem Gemüse entspricht.

Auch Kartoffeln werden auf diese Art haltbar und leicht transportabel gemacht. Sie werden sorgfältig gewaschen und geschält, dann mit einem Schnitt in dünne Scheiben zerlegt und diese einen Augenblick gebrüht. Nach dem Trocknen kommen sie unter die Presse, aber erst nachdem sie kurze Zeit der feuchtesten Luft ausgesetzt worden sind, damit sie wenigstens wieder etwas erweichen. Erbsen und Bohnen werden gleichfalls vor dem Trocknen eine Minute lang mit siedendem Wasser abgebrüht und nach dem Trocknen ungedrückt in luftdicht schließenden Büchsen aufbewahrt. Doch zu lange Zeit darf das heiße Wasser nicht einwirken, denn sonst würden die in diesen Früchten und Knollen enthaltenen Stärkemehlflügeln aufschwellen und in Kleiezer

*) Aus Uebel's: „Aus der Natur. Die neuesten Entdeckungen auf dem Gebiet der Naturwissenschaften.“ Zu beziehen durch W. Levysohn in Grünberg.

übergeben; das Pflanzeneiweiß würde gleichfalls coaguliren. Beide Vorgänge würden diesen Pflanzentheilen nach dem Austrocknen und Pressen einen solchen festen Zusammenhang verleihen, daß das Wasser beim Kochen nicht würde eindringen können. Wie lange Zeit man auf das Kochen auch verwenden sollte, gar würde das Gericht doch nicht werden.

Will man die getrockneten Gemüse in der Haushaltung verwenden, so muß man ihnen Gelegenheit geben, das Wasser, welches sie beim Trocknen verloren haben, wieder anzunehmen zu können. Man übergießt sie daher mit kaltem Wasser und läßt sie hierin 6 bis 10 Stunden stehen; nimmt man warmes Wasser, so verringert sich die Zeit bis auf 4 oder 6 Stunden. Durch die Aufnahme des Wassers blähen sich die Gemüse auf, sie nehmen ihre ursprüngliche Form und Farbe wieder an und der ihnen eigne Geruch entwickelt sich ganz deutlich. Kurz, die Gemüse gleichen nun in allen Stücken den frischen Gemüse.

* Aus den Verhandlungen des landwirthschaftlichen Vereins zu Götting wird folgendes mitgetheilt:

1) In Hannover sind gelungene Versuche über die Vertilgung des auf Wiesen so lästigen Schachtelhalms gemacht worden. Man bringt nämlich verbünntes Chlorcalcium (nicht zu verwechseln mit Chlorkalk) auf die Wiesen, welches dadurch den Schachtelhalms zerstört, daß es in die hohen Stengel und Wurzeln, welche letztere sich in große Tiefe hinabziehen, eindringt.

2) Die vielfache Anpreisung der Rio-Frio-Kartoffel hat Veranlassung gegeben, daß der Hirtergutsbesitzer Seiffert auf Nieder-Rixhausen Versuche mit deren Anbau gemacht hat. Hierbei hat es sich nicht bewahrheitet, daß diese Kartoffelart von der bekannten Krankheit befreit bleibe; denn wenn dies auch im ersten Jahre des Anbaues der Fall gewesen ist, so war doch im vorigen Jahre der fünfte Theil des Gemüses krank, während die daneben stehenden gewöhnlichen Kartoffeln von der Krankheit nicht ergriffen waren. Der Geschmack der Rio-Frio-Kartoffel ist ein unangenehm strenger, so daß sie als Speisefartoffel nicht brauchbar ist. Wenn gleich der Ertrag dieser Kartoffel höher als der anderer Kartoffelsorten ist, so scheint doch die Verbreitung dieser Kartoffelsorte nicht ratsam zu sein.

Mannichfaltiges aus technischem und wissenschaftlichem Gebiete.

* Die Acclimatisirungsgesellschaft in Paris will im Voulogner Gehölz ein kleines Paradies gründen, in welchem sie Thiere und Pflanzen aus allen Zonen heben wird. Die Stadt hat ihr zu diesem Zwecke einen Erwich Landes gegen billigen Pacht überlassen. Das Publikum wird gegen das Eintrittsgeld von 1 Fr. die Bemühungen der Gesellschaft prüfen können. —

* London hat jetzt 2,362,236 Einwohner, davon sterben, nach einem neulich veröffentlichten statistischen Ausweis, jährlich 300 in der Chemie, 19,000 in Armenhäusern und milden Einrichtungen; 6000 befinden sich in Gefängnissen und Strafankalten. Man zählt in London 35,000 Bettler von Profession und 169,003 Verbrecher der verschiedensten Gattungen.

Die Photographen werden von England aus vor dem Gebrauche des Cyan-Veratium bei ihren Vorrichtungen gewarnt. Es ist ein starkes Gift und kann den Tod verursachen, wenn es durch irgend eine kleine Verletzung an der Hand mit dem Blute in Berührung kommt. Dr. Atherstone in der Capstadt wäre bald daran gestorben. —

* Die Chinesen scheinen die neuereuropäische Cultur schon längst gehabt und abgenutzt zu haben. Die künstliche Fischzucht, der thierische Magnetismus, die Lichtdruckerei sind, nach den Berichten der Missionaire, bei ihnen längst bekannte Sachen. Selbst in der Kunst die Tische schreiben zu lassen, sollen sie Virtuosen sein. Wird unsere Cultur der übrigen noch weiter nachzusehen?

* Gläserne Hüte. Zu Zianwald in Böhmen sind Vestellungen aus Paris auf Vordüren aus feingespinnnem weißen oder farbigen Glaße und auf Strohhüttereien in den dortigen Schulen für Strohhüte eingegangen, welche reibenweise zu Damenhüten verarbeitet werden sollen. Gläserne Hüte werden also die neueste Sommermode sein.

* Im Jahre 1857 wurden die Straßen von Paris durch 4223 Dellampen erleuchtet, am 1. Januar 1857 durch 14,330 Gasflammen; im Jahre 1857 berechnet man die Kosten einer Straßenlaterne auf 27 1/2 Cent. pro Nacht, die der Gasflamme berechnet sich auf 19 Cent., ihre Intensität des Lichts übertrifft die der Dellampe um das Sechsfache. Die Gesamtsumme der in den Straßen und in den Häusern verwendeten Gasflammen zu Paris beläuft sich auf 2 Mill. Können man sie in einen Kreis zusammenfassen und in einer Höhe von 2500 Metern über Paris besitzigen, so würden sie ein Licht verbreiten, welches das ganze Departement der Seine erleuchten würde wie an einem bewölkten Tage.

* In Montfaucon wurde kürzlich ein Versuch mit einer neuen, von Devisime erfundenen, zur Jagd auf große Raubthiere bestimmten Kugel angestellt. In den Körper des getroffenen Thieres eingedrungen, explodirt die Kugel mit einer fast heftig augenblicklich tödlichen Wirkung.

* Wasserdichtes Tuch zum Verpacken oder Bedecken fertigt Herr Samolet in Paris auf folgende Weise. Kautschuk oder Guttapercha wird in Terpentinöl oder Steinkohlensäure gelöst und zum fünften oder sechsten Theile von Abfällen von Wolle, Haaren oder vegetabilischen Faserstoffen beigemengt. Soll der Kautschuk vulkanisirt werden, so wird Schwefel, soll das Tuch Farben erhalten, Farbstoff hinzugesetzt und die Mischung in einer Knetmaschine, wie sie bei Verarbeitung von Kautschuk gebräuchlich sind, in eine teigförmige Masse verwanzelt. Diese bringt er auf ein Tuch ohne Ende und läßt sie zwischen heißen Cylindern durchgehen, wodurch das Packtuch gebildet wird, das hierauf zur Verdampfung der Lösungsmittel der Hitze ausgesetzt werden muß.

Inserate.

Nachstehende Verfügung des Königl. Landrathamtes hierseibst:

„In einigen Ortschaften des Kreises haben sich in neuerer Zeit von der Tollwuth befallene Hunde gezeigt, von denen andere gebissen worden sind. Es wird deshalb hiermit angeordnet, daß sämtliche Hunde in den diesseits der Oder belegenen Kreistheilen zur Vermeidung der gleichlichen Strafe von 2 Thalern für den Uebertretungsfall 9 Wochen ununterbrochen an die Kette gelegt werden müssen. Hunde, von denen man weiß, oder bei welchen man auch nur eine entfernte Besorgniß hat, daß sie von einem tollen Hunde gebissen sind, müssen sofort getödtet und mit der nöthigen Vorrichtung verscharrt werden.“

Zu widerhandlungen ziehen die im §§. 93. 99. der Beilage zur Regulative vom 8. August 1833 (f. Gef.-Sammlung Anhang S. 48) angeordneten Strafen nach sich.“
Grünberg, den 2. Mai 1857.
wird den Hundebesitzern in hiesiger Stadt zur genauesten Nachachtung bekannt gemacht.

Bekanntmachung.

Mit der diesjährigen Impfung geht Herr Dr. Kutter bereits alle Sonnabende Nachmittags um 2 Uhr in seiner Behausung vor, und können auch nicht besetzte Mütter zu der angegebenen Zeit dort impfen lassen.

Polizeiliche Bekanntmachung.

Bei der Revision der Backwaaren der hiesigen Bäckermeister hat sich
a) das größte Hausbrot bei dem Herrn Bäckermeister Feudert und
b) die größte Semmel bei den Herren Bäckermeistern C. Peltner und Mühle vorgefunden.

Bekanntmachung.

Den Herren Gutsbesitzern des Glogauer und der angrenzenden Kreise bringen wir hiermit zur Kenntniß, daß der Wollmarkt am hiesigen Orte, wegen des in den ersten Tagen des Monats Juni treffenden Pfingstfestes, in diesem Jahre erst

Donnerstag den 4. Juni

abgehalten werden wird. Wir laden die Herren Gutsbesitzer freundlichst ein, ihre Wollen auf dem hiesigen Markte zum Verkauf zu stellen und bemerken gleichzeitig, daß für zweckmäßige Lagerung derselben in den auf dem Parade-Platz aufgestellten Buden, so wie in den am Ringe belegenen Häusern, aufs Beste gesorgt sein wird.

Glogau, den 22. April 1857.

Der Magistrat.

Verpachtung des Schützenhauses zu Sagan.

Unser großes, bequem und geräumig eingerichtetes Schützenhaus mit Schank, großem Tanzsaale, und Parkanlagen, soll vom 1. Januar 1858, oder wenn es dem neuen Pächter wünschenswerth ist, indem der abgehende Pächter sich ein Eigenthum gekauft hat, auch schon vom 1. Juli d. J. ab, wiederum auf 6 hintereinander folgende Jahre verpachtet werden. Hierzu wird Termin auf

Den 5. Juni c., Nachmittags 2 Uhr,

auf unserem Schützenhause anberaunt, zu welchem Pachtliche hiermit eingeladen werden.

Jeder Bieter hat vor Abgabe seines Gebots eine Caution von 50 Thalern zu erlegen.

Die anderen Bedingungen sind bei unserem Schützenvater Schmidt einzusehen, oder können gegen Zahlung der Copialien von demselben bezogen werden.

Sagan, den 4. Mai 1857.

Der Vorstand der Schützen-Gilde.

Magf. Schmidt. Geurich.

Am 12. d. M. erschien im Verlage von **W. Levysohn** die 17te Nummer der **Ziehungsliste** für 1857. Preis: vierteljährlich 12 1/2 Sgr.

Inhalt.

	Seite		Seite
Belgien.		Mährische Grundentlastungs-Obligationen	74
Anonyme Gesellschaft Vieille Montagne	75	Oberösterreichische Grundentlastungs-Obligationen	75
Oesterreich.		Oesterreichisches Staatsanleihen von 1834	76
Graf Keglevich'sche 10 fl. Loose	74	Steiermärkische Grundentlastungs-Obligationen	74
Görzer, Istrische und Triester Grundentlastungs-Obligationen	75	Preussen.	
Herzoglich Schlesische Grundentlastungs-Obligationen	75	Posener Stadtobligationen	75
Hochfürstlich Clary'sches Lotterianleihen	74	Russland.	
Krainische Grundentlastungs-Obligationen	75	Estländische landschaftliche Obligationen	75
Kärnthnische Grundentlastungs-Obligationen	75	Polnische Partialobligationen à 500 fl. und Polnische Certificate Litt. B. à 200 fl.	76

